

## **Trabalho voluntário realizado no projeto Rondon como instrumento de capacitação de merendeiras no município de Itapiúna-CE**

Anaclara Prasniewski

Marina Leite Mitterer Daltoé

Thiago de Oliveira Vargas

Giovana Faneco Pereira

O voluntariado é um conjunto de ações de cunho comunitário e social, desenvolvido a favor do serviço e do trabalho. Segurança de alimentos é um conceito indicativo de que o alimento não causará perigo ao consumidor, quando preparado e/ou consumido de acordo com seu uso pretendido. Diante da importância desses dois conceitos, realizou-se um trabalho voluntário no município de Itapiúna-CE, durante a execução do Projeto Rondon, Operação Mandacaru, no período de 17 a 31 de janeiro de 2015. A oficina intitulada “Capacitação de merendeiras: importância e cuidados na manipulação de alimentos” foi ministrada para merendeiras da rede pública de ensino, a fim de conscientizar quanto à higiene, segurança alimentar e manipulação de alimentos. O tema abordado torna-se importante em regiões de baixo IDHM, como a do município em questão, pois esses tendem a apresentar maior vulnerabilidade e insegurança alimentar. A oficina foi desenvolvida por meio de exposição dialogada sobre o assunto, utilizando como recurso visual um aparelho de multimídia. O preparo para a sua realização deu-se ao longo de três meses, sendo executado durante o período de um dia, para um público de 12 merendeiras de localidades distintas do município. A efetividade do curso foi avaliada por questionários aplicados antes e após a oficina. Os questionários continham 13 afirmações, verdadeiras ou falsas, a respeito da manipulação de alimentos e boas práticas de fabricação. Para a análise dos resultados foi aplicado tratamento estatístico de Prova de Wilcoxon. Através dos resultados verificou-se o conhecimento prévio por parte das merendeiras com relação ao assunto segurança alimentar. Porém, não por completo, pois uma das questões falsas abordadas, a qual definia o conceito de segurança alimentar resumidamente apresentou poucos acertos, tanto antes quanto após o curso. No entanto, a eficiência do curso pode ser verificada por respostas corretas após a capacitação, principalmente no que diz respeito à introdução de novos conceitos como: de que não são todos os microrganismos que causam doenças e que a higiene pessoal do manipulador envolve a não transmissão de odores para o alimento e cuidados para que o manipulador não transmita qualquer tipo contaminação ao alimento. Deste modo, os resultados demonstraram a eficácia do curso para alguns temas

abordados, mas entende-se que o assunto segurança alimentar ainda deve ser tratado de forma mais contundente, pois conceitos básicos que garantem a segurança alimentar de crianças e adolescentes em escolas da rede pública de ensino ainda não se apresentam claros.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar, Trabalho Voluntário, Merendeiras, Nordeste.